



El SENA, más allá de las fronteras

El SENA firmó un nuevo convenio con una importante asociación de escuelas de hotelería y turismo del mundo, y CATERING acompañó, en exclusiva, a su comitiva por algunas ciudades del país. Siga paso a paso su recorrido y las visiones de sus integrantes.

Por Mónica Silva. Fotografías: Juan David Molina, Fredy Builes, John Rees Smith, Mónica Silva.
Agradecimientos: Darío Montoya y Sebastien Longhurst. Colaboración: Laura Posada.

A finales de enero, el director general del SENA, Darío Montoya Mejía; el embajador de Francia, Jean-Michel Marlaud, y la directora de la Alianza Colombo-francesa, Liliam Suárez Melo, firmaron un acuerdo para desarrollar programas de formación profesional y de ingeniería educativa en liceos profesionales o restaurantes del país galo, dirigidos tanto para aprendices e instructores de la entidad, como a empresas del sector de hotelería y turismo.



Los instructores de los sectores agrícolas y agroalimentarios también recibirán transferencia de tecnología y conocimientos para ponerlos en marcha en los centros de formación del SENA.

Adicional a esto, a través de las oficinas que tiene la Alianza Colombo-francesa en todo el país, se impartirá formación en el idioma francés a los aprendices e instructores del SENA, particularmente del área de hotelería y turismo. Con este acuerdo, los aprendices, instructores e investigadores franceses tendrán la oportunidad de participar en pasantías internacionales.

Uno de los convenios que ha surgido después de este acuerdo es el celebrado a mediados de febrero con la Asociación de Escuelas Europeas de Hotelería y Turismo (AEHT), por medio del cual el SENA entra a formar parte de ella como miembro observador, por pertenecer a un país no europeo, condición que le otorga los mismos derechos que cualquier otro participante: representación, participación de aprendices e instructores a los eventos todo el año, relaciones

de cooperación con las escuelas y países miembros de la AEHT, con excepción del voto en la celebración de la asamblea general de la asociación.

Escuelas europeas visitan el SENA

Para celebrar este acuerdo, nueve miembros de la AEHT, específicamente representantes de Polonia, Luxemburgo, Austria, Reino Unido, Estonia y Francia, vinieron a Colombia y visitaron algunas sedes del SENA, a fin de conocer el trabajo que esta entidad de formación está realizando en el país.

Las ciudades que visitaron fueron Bogotá, Armenia, Medellín, Tolú y Cartagena, donde participaron en seminarios y talleres sobre el desarrollo turístico y gastronómico de Colombia.

CATERING logró, en exclusiva, gracias a la invitación de la dirección general del SENA, acompañar a esta importante comitiva internacional en su recorrido y observar junto a ellos la importante y trascendental labor que está ejerciendo el Servicio Nacional de Aprendizaje en el territorio nacional y escuchar sus apreciaciones y aportes al trabajo realizado y a los proyectos por ejecutar. Veamos lo que encontramos.

Beneficios del convenio SENA-AEHT

- Cooperación internacional para que aprendices del SENA participen en la competencia internacional que organiza cada año la AEHT.
- Difundir la cultura gastronómica colombiana ante el mundo.
- Conocer la dinámica mundial en el sector y una de las instituciones más importantes de carácter mundial, a fin de mejorar los niveles de formación en las modalidades de cocina, mesa, bar, hotelería y turismo.

Armenia: café, paisaje y sazón

Después de un recorrido –en Bogotá– por las calles coloniales de La Candelaria y visitar la plaza de Paloquemao, donde apreciaron la exuberancia de colores, sabores y sonidos, y quedaron atónitos, no por la presencia de flores, comunes en las floristerías de Europa, sino por la gran diversidad de frutas y vegetales que nunca antes habían visto, se dirigieron a la zona cafetera.

Debido a que algunos nunca habían visto de cerca un cafetal, quedaron fascinados al observar el proceso de la producción de café en su totalidad, guiado por Jaime Duque de la finca El Agrado, de la Federación Nacional de Cafeteros. Después del recorrido, se dirigieron a un laboratorio de cata de café, para probar, tal como si fuera una degustación técnica de vino, diferentes variedades de esta bebida. Posteriormente, en la Escuela de Gastronomía del SENA, participaron en una mesa redonda acerca del turismo rural o ecológico, enfocado a la función hotelera que pueden prestar las fincas.



Medellín: industria en crecimiento

La comitiva visitó la Escuela de Gastronomía de Medellín, en el Centro de Convenciones, que es una empresa mixta, integrada por la Plaza Mayor de Medellín y el Gobierno. En este complejo de cocina empresarial se imparte formación titulada (técnicos y tecnólogos) y complementaria (instrucción a la medida, cursos cortos para amas de casa y ejecutivos, etc.).

Comenzada a construir desde hace año y medio y con departamentos de cocina fría y caliente, pastelería y montaje, esta infraestructura está en capacidad de atender eventos de hasta 3.000 personas, los cuales lleva a cabo en el edificio donde se encuentra.

Posteriormente nos dirigimos al Centro SENA de Tecnología de la Manufactura Avanzada, en el barrio Pedregal, donde dictan, entre otras carreras, mecánica, electrónica, electricidad y automotriz. Este centro, de 12.000 metros cuadrados, se destaca por aplicar la ingeniería de formación en sus 32 salones de 220 m² cada uno al integrarlos a los jardines del edificio.

Al día siguiente asistimos al Centro de Servicio y Gestión Empresarial. Allí cuentan con una cocina demostrativa, para formación profesional y complementaria. Hay un proyecto para finalizar otra con mayor capacidad y equipamiento más sofisticado.

Los miembros de la AEHT también conocieron una de las 168 aulas móviles con las que cuenta el SENA, como uno de los mecanismos para llegar a todas las regiones de Colombia.

Una de las prioridades de la dirección general del SENA es responder a la cultura de turismo, que ya se evidencia en múltiples regiones de Colombia, y formar a los habitantes que no tienen fácil acceso a establecimientos de formación, para que aprendan de gastronomía (sobre todo la autóctona), mesa y bar, a fin de que estén en capacidad de atender adecuadamente a un turista.

Golfo de Morrosquillo: potencial turístico

En esta escuela de gastronomía, fundada apenas hace un año, se ofrecen carreras técnicas, tecnológicas y cursos de

Los **cupos de formación** ofrecidos por el **SENA** han crecido de **48.731** en 2002 a **209.232** en 2007 en el sector de **gastronomía y turismo**.

turismo, gastronomía y hotelería a fin de responder a la demanda de hoteles, clubes y restaurantes que han ido incrementando sus actividades gracias a medidas de seguridad que se han implementado en los últimos seis años en Sincelejo, y de las que fueron testigos los miembros de la AEHT al ser acompañados, durante toda su estadía en Tolú, por una red de policías turísticos, quienes también recibieron formación por parte del SENA.

Y un programa pionero en Colombia que desarrolla esta escuela es la formación de niños de 8 a 12 años, quienes aprenden recetas sencillas y adecuado manejo de los alimentos, conocimiento que transmiten y aplican en sus hogares.

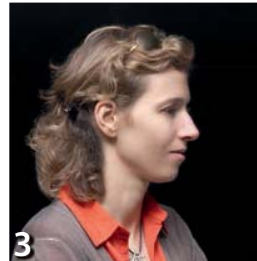


Una exótica experiencia que vivieron los miembros de la AEHT fue la visita a la ciénaga de La Caimanera, en Coveñas, donde observaron la extracción de ostras

y mejillones, que luego degustaron de manos de los guías y pesqueros locales, que han recibido igualmente capacitación en orientación turística por el SENA.

Miembros de la AEHT

Los representantes de esta asociación que visitaron algunas ciudades del país fueron:



1 Louis Robert. Presidente de la Asociación de las Escuelas de Hotelería y Turismo de Europa y director de la Escuela de Diekirch, de hotelería y turismo, de Luxemburgo.

2 Michel Gaillot. Presidente honorario de la asociación y antiguo director del Liceo de hotelería de Saint Quentin y de la escuela de hotelería de La Rochelle de Francia. Es socio del SENA desde hace muchos años.

3 Nadine Schintgen. De Luxemburgo, secretaria general de la asociación.

4 Boguslawa Pienkowska. Directora de una escuela de hotelería y turismo de Varsovia, Polonia y vicepresidenta de la asociación.

5 John Rees Smith. Director del Departamento de Idiomas de la Universidad de Middlesex en Londres y otro de los vicepresidentes de la asociación.

6 Klaus Engl. Director de la escuela de Bad Ischl, en Austria, tesorero y vicepresidente.

7 Neeme Rand. Director de la escuela de Kuressaare y vicepresidente.

8 Patrick Troquet. Coordinador académico del Liceo de Saint Quentin en París.

9 Bernard Vergier. Profesor de cocina y responsable de proyectos europeos del Liceo de Marsella, en Francia.

Cartagena: líder en el sector

En 2007, en la regional Bolívar, 608 estudiantes recibieron formación titulada; 7.125 tomaron cursos de complementación en alimentos y bebidas; 1.249, en complementación de hotelería; 5.663, en cursos de complementación de operación turística, para un total de 14.645 personas. Estos egresados de las diferentes modalidades atendieron 2.814 empresas turísticas y 5.573 de otro tipo que requirieron sus servicios.

Opiniones de la AEHT

Una percepción común en los visitantes extranjeros podría resumirse en la opinión de John R. Smith: "Nosotros nos preguntamos cómo una tierra tan bella y pacífica con gente tan sonriente, amable y hospitalaria puede conocerse solo por los conflictos sociales, los carteles de drogas y secuestros". Y no es para menos, pues son las únicas noticias que se difunden por doquier. Por ello, Michel Gaillot se comprometió a ser promotor de Colombia en Francia: "Lo que diga, no me lo van a creer. En Colombia hay muchas cosas maravillosas por descubrir: excelentes frutas y vegetales que no tenemos en Europa, los paisajes, el clima y la gente amable. Es importante que nuestros estudiantes vengan a Colombia para que vean sus productos y sepan que no es peligroso venir".

En cuanto al intercambio de saberes, Boguslaw Pienkowska considera importante involucrar a nuestro país en sus programas de gastronomía turística: "Una vez regrese, prepararé un informe sobre Colombia, sobre los viajes, la comida, como un suplemento en las clases de turismo y cocina, para que conozcan el tipo de frutas y verduras que tienen, que es impresionante. Hay alumnos que estudian español e inglés y también les puede servir para afianzar su aprendizaje del idioma".



Louis Robert vino a Colombia en 1974 y resalta el progreso social, el combate contra los carteles de las drogas y la seguridad de la que ahora gozamos. Y acerca del estado de nuestra industria gastronómica y de turismo comenta: "Ustedes tienen los productos, las técnicas, los sitios, el entusiasmo; les falta experiencia y para obtenerla deben participar en eventos internacionales, competencias y exhibiciones, y por medio del convenio con nuestra asociación queremos ser colaboradores en su formación. También me parece importante que fortalezcan sus productos y promuevan la creatividad de la gastronomía realizando concursos nacionales e impulsando, por ejemplo, la elaboración de recetas en las que el café sea el protagonista. Y esto es muy importante hacerlo incluso en regiones poco privilegiadas, tal como lo está desarrollando el SENA".

Robert nos aconseja promover las regiones nacionales de manera conjunta en el extranjero, pero eso solo es pertinente cuando todos los territorios estén fortalecidos tanto en materia de seguridad como en formación de las entidades relacionadas con el sector (hoteles, restaurantes, clubes, agencias de viajes e incluso taxistas), para que demos la talla frente al fenómeno que se avecina. Y esa es la tarea que busca desarrollar el SENA con sus fortalecidos programas de educación en los cuales este tipo de convenios forman parte importante.

CATERING pudo comprobar, con este recorrido, que las dimensiones y cobertura de los proyectos que adelanta el SENA lo ratifican realmente como líder de formación en el país. Solo nos resta invitar a la industria a participar de lo que esta entidad nos ofrece para el bien de todos.

Próximas actividades con la AEHT

Los beneficios más cercanos que instructores y aprendices del SENA gozarán gracias a las negociaciones con esta asociación son:

- En septiembre del presente año, 21 estudiantes del SENA, después de una estadía de 8 semanas en el Liceo Saint Quentin en Yvelines, París, donde recibirán formación práctica en restaurantes y hoteles de la capital francesa, visitarán durante una semana 10 escuelas de Europa (República Checa, Luxemburgo, Holanda, Irlanda, Italia, Portugal, Francia) con la cooperación de la AEHT.
- Cuatro aprendices del SENA participarán en el Encuentro Anual y la Competencia Internacional en Cocina, Servicio, Bar y Recepción, que se llevará a cabo en Kuressaare, Estonia, del 14 al 19 de octubre de 2008.